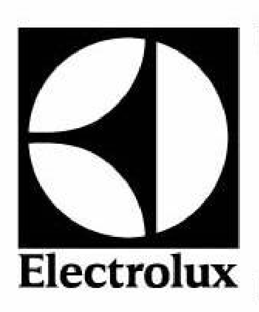
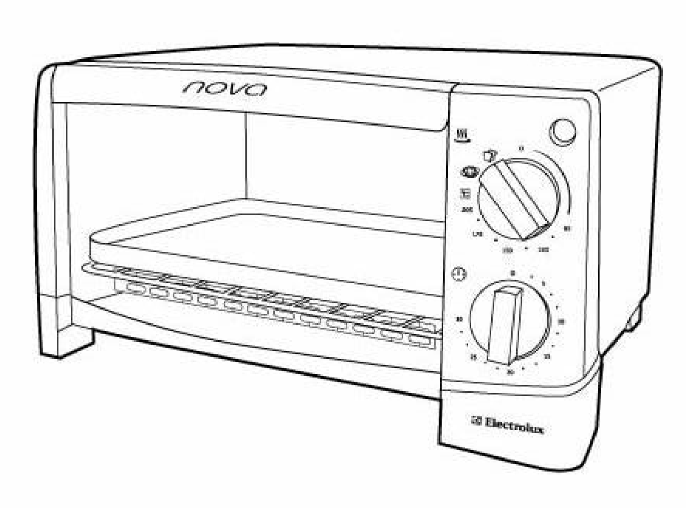


伊萊克斯
電　烤　箱

EOT350 使用說明書



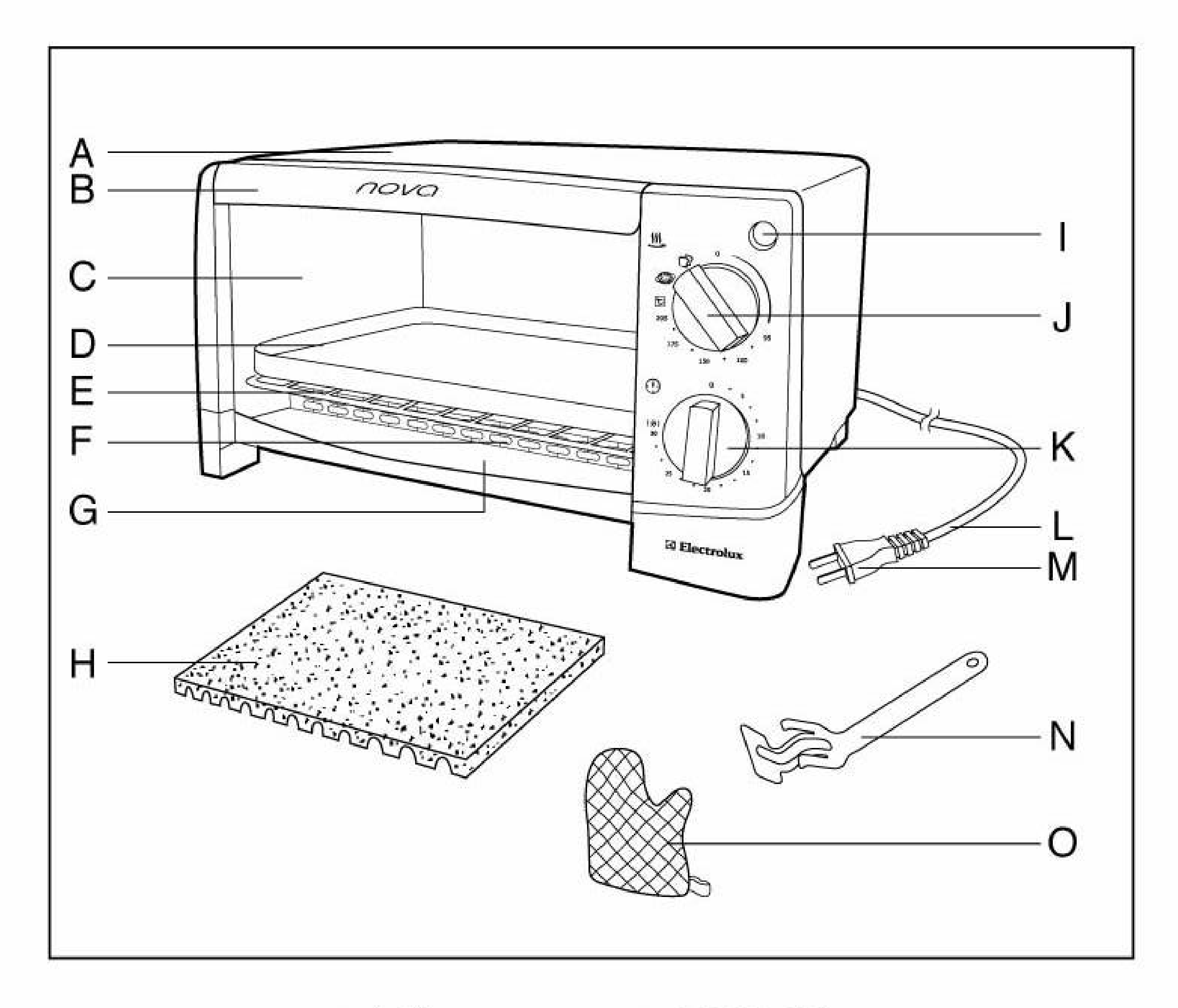


目　錄

感謝您購買Electrolux伊萊克斯公司的電烤箱。請詳讀本使用說明書再正確地使用。請確認保證書是否正確記錄「購買日期、經銷商店名」若沒有蓋經銷商店章請盡快前往蓋章，然後再和使用說明書一起妥善存放，並請將回函寄回本公司。

請務必在詳讀本使用說明書後使用。

認識您的多功能電烤箱



A 本體	I 電源指示燈
B 把手	J 溫度旋鈕
C 強化玻璃窗	K 定時開關（O表示關）
D 烤盤	L 電源線
E 支撐網	M 電源插頭
F 石英管	N 盤夾
G 集屑盤	O 隔熱手套
H 石板	

重要安全事項

1. 請勿任意改造電烤箱機體結構或更換零件，任意拆卸機體容易發生觸電、短路、火災的危險。
2. 避免靠近流理台等濕氣多及不穩固的場所使用。
3. 烤箱在使用中，人員請勿離開。
4. 烤箱請勿過度加熱，否則易發生烤箱內之食物烤焦及故障和火災的危險。
5. 使用中或使用後的烤箱，外殼與玻璃門溫度非常高請勿觸摸，會有手被燙傷的危險。
6. 烤盤內請勿放入食用油，恐怕引起火災及被油燙傷的危險。
7. 長時間或外出不使用時，請拔掉電源插頭，待機時仍有部份在通電狀態，會因絕緣劣化或漏電而造成故障和火災危險。
8. 請勿放置或覆蓋任何物品在烤箱上，避免烤箱變形及引起火災的危險。
9. 請勿放置於兒童、老人、行動不方便者可觸摸到的地方，以免造成燙傷、觸電等意外傷害。
10. 開關部份請勿用水沖洗，易造成生鏽絕緣不良、漏電的危險。
11. 請勿在未放入食物前插上電源或開啓電源。
12. 使用中請勿任意搬動電烤箱，烘烤中產生的高溫，易使人員有受傷或燙傷的危險。
13. 電烤箱請放置平穩的地方，不可緊靠牆壁。
14. 烹調以外的目的請避免使用，避免用來烘乾手帕、毛巾，否則易因乾燥而引發火災的危險。
15. 電烤箱的玻璃窗夾到東西時，請不要操作電烤箱。
16. 移動產品時務必將電源線和連接線拔下。
17. 請勿將電烤箱放置接近火源及易燃物的地方。
18. 使用完畢後，請勿立即清洗電烤箱，待機體完全冷卻後再清洗，以免被使用後高溫燙傷。
19. 發生異常時（有燒焦味），必須停止電烤箱的運轉，並拔掉電源插頭。
20. 電烤箱內無放入食物時，請勿操作，空機的狀態時，熱無法被吸收，易使溫度昇高甚至故障，調理完畢時，請將電源插頭拔掉以保安全，加熱沸騰後，不可立即取出食物，以免燙傷。
21. 使用中或使用完畢後，玻璃窗請勿以冷水潑灑，以免因溫差過大而使玻璃窗碎裂，造成傷害。
22. 長時間不使用時，請務必拔起電源插頭。



本產品如長期使用，必須有人員在場監視，以避免危險。

電源線用法說明

對於所有電器設備而言，任何延長線之額定功率必須至少等於其使用電器設備之額定功率。應小心不可讓電源線掛在桌櫃邊緣或桌面上。

機體內並無可供使用的零件
本產品不可自行維修
請保留操作說明書
本機只適合家庭使用
不可使用110V交流電以外的電壓

關於自動溫度調節裝置的功能

本電烤箱使用了一個自動溫度調節裝置（恆溫器），它可控制設定溫度。當您持續使用烤箱時，自動溫度調節裝置會開始動作，如果溫度超過設定溫度時，會自動停電，於冷卻一下後再通電，遇到這種情況時，可能會影響您原來設定的時間，請您再斟酌予以調節。

Electrolux電烤箱

使用方法

1. 插上插頭

    - 請用交流電110V 15A以上之插座。
    - 請勿與其他電器用品共用一個插座。

⚠注意	請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

2. 預熱動作

    - 使用前為達到烹調效果，須先將冷卻的烤箱加熱3～5分鐘。
    - 預熱完成後，本機會自動發出「噹」的聲音，告知預熱完成且電源會自動切斷。

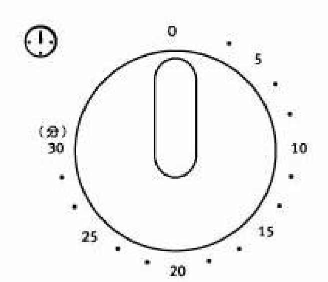
⚠注意	第一次使用時可能會有輕微冒煙或稍有氣味之現象，此非異常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

3. 烘烤食物

    - 將欲烹調之食材放入烤箱內，若使欲調理之食材為乾性（土司、乾魷魚……等）僅放在支撐網上即可；若食材為油脂性（魚、肉製品……等）請用鋁箔紙包好後放置烤盤上，並關上玻璃窗。
    - 支撐架、石板、烤盤的使用方法，請參考p6。

⚠注意	●魚或肉製品請先包上鋁箔紙後再置於烤盤上，避免直接調理會使得油漬飛濺，造成烤箱故障。 ●烘烤中請勿開啓玻璃窗，否則將使烤箱內溫度降低，影響到食材烘烤的效果。 ●在烘烤中，亦不可用水潑向玻璃窗，以防止玻璃窗破裂。 ●第一次使用時可能會有輕微冒煙或稍有氣味之現象，此非異常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

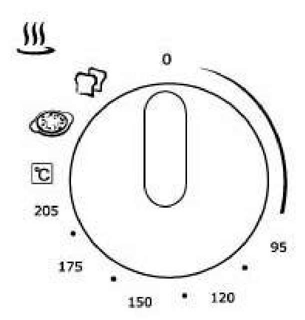
4. 定時開關



- 關上玻璃門，將定時開關以順時鐘方向，轉至烘烤所需的時間，如所需時間低於 5 分鐘，請先將定時開關調整到6分鐘以上之位置，再以逆時鐘方向轉回所需的時間。
- 如烹調時間高於5分鐘以上，直接旋轉至所需時間即可。

※時間開關誤差值±15%（如10分鐘，其誤差値範圍為8分半鐘～11分半鐘。）

5. 溫度旋鈕



- 時間設定完成後，請依食物類別選擇適合的溫度烹調：溫度旋鈕溫度由95℃～205℃。可參考烤箱上的印刷式樣或簡易料理食譜。

6. 烹調完成

- 當調理完成後，本機會發出「噹」的聲音，即告知調理已完成且電源會自動切斷。
- 電烤箱在使用中，如欲將食物取出，請先將定時開關轉至「0」的位置。

⚠注意	調理完成後，請將電源線拔起。

石板、烤盤、支撐架的使用方法

■石板

可烘烤比薩與烤肉串

■烤盤

可烘烤奶油烤白菜、餅乾、海綿蛋糕、奶油捲、鬆糕、魚、肉料理等大部分的料理。

※事先鋪上烤盤紙或用鋁箔紙將油脂性之食材包好，可以防止烤盤弄髒。

■支撐架

可烘烤吐司、冷凍吐司、烤蕃薯、烤飯糰、烤年糕等。

※改變鐵架正反方向，可以調節烘烤的情形。

⚠注意	●調理中或調理結束時，因為烤盤或支撐架的溫度都非常高，請務必使用盤夾，除非是要取出調理品，否則也不要以盤夾去碰觸。取出時，請千萬不要接觸到加熱器，避免造成起火或燙傷。 ●使用石板等，當調理食材或烤盤很重時，先用盤夾將支撐架勾出，再以隔熱手套或是乾布小心地取出。 ●在桌上或不耐熱的地方，置放烤盤或支撐架、石板時，桌面等可能會呈現焦黑，變色等情形，請特別小心。 ●加熱冷凍食品時，請均勻地分布在烤盤上，分布不均勻可能導致烤盤的彎曲。 ●石板、烤盤兩者請勿撞擊或是掉落，石板可能會破裂，烤盤則可能產生變形或是剝離等情況。

簡易食譜

小甜餅

■材料

奶油 50g

砂糖 40g

雞蛋 1/2個

香草精.. 適量

麵粉 75g

調理紙

（視喜好可以添加碎巧克力、核桃等）

■作法

(1)將奶油和砂糖混合，打至呈白色並起泡。

(2)在(1)料中加進雞蛋打勻，再加上香草精。

(3)在(2)料中加進篩過的麵粉，攪拌後捏成長條狀。

(4)將(3)料用保鮮膜包好，放進冰箱冷藏庫中醒麵。

(5)在(4)料切成約3mm的大小。

(6)方盤上鋪好調理紙，再把(5)料放上去，置入烤箱。

(7)將溫度調整至200℃，定時開關設定烤15分鐘。

※調理紙不可溢出方盤，請截成小塊使用避免產生起火的危機。

烤魚、香菇卷

■材料（2人份）

魚……2片

醬油……1大匙

料理酒……1大匙

(A)香菇……2片

玉蕈……1/3盒

金針菇……1/3盒

醬油……1小匙

油……適量

鋁箔紙

柚子

■作法

(1)將(A)料用油炒過，再以醬油來調味。

(2)把醬油和料理酒調勻，加在魚上面使之入味。

(3)鋁箔紙上漆好油脂，把魚放好上面再加上(1)料，最後包好。

(4)把鋁箔紙包一一放進方盤，再置入烤箱內。

(5)將溫度調整開關轉至吐司處，定時開關設定烤15～18分鐘。

(6)愛吃的時候，再於魚身撒上柚子。

(7)將溫度調整至200℃，定時開關設定烤15分鐘。

※柚子皮（綠色的部分）用磨蘿蔔器先磨好。

柑橘果醬蛋糕

■材料（8片份）

(A)低筋麵粉 150g

　發酵粉 1/2大匙

(B)奶油 100g

　砂糖 50g

(C)全蛋 1/2盒

　牛奶 1又1/2小匙

柑橘果醬 75g

蛋黃汁 .... 適量

■作法

(1)將(A)料過篩備用。

(2)將(B)料的奶油打成霜狀，再加進砂糖打至起泡。

(3)把(C)料攪勻，再慢慢地加進(2)中。

(4)再於(3)料中加入(1)並攪勻，攪勻後先把蛋糕原料預留約8分之1。

(5)方盤上用鋁箔紙做成四角形的杯子，把剩餘的原料倒進去平舖，上面再加上柑橘果醬。

(6)把事先留下的原料成帶狀，於蛋糕上交叉裝飾，最後塗上蛋黃汁。

(7)將溫度調整開關轉至180℃，定時開關設定烤25～28分鐘。

(8)待冷卻後切成易入口的大小。

杯子蛋糕

■材料（8個份）

容器：杯子型（8cm）..8個

(A)全蛋..2個

　細砂糖..60g

(B)低筋麵粉...80g

　發酵粉..1小匙

香草精..少許

溶化的奶油...70g

杏仁醬...30g

■作法

(1)將(A)料打到變白且起泡。

(2)將(B)料過篩備用。

(3)在(A)料中加進(B)料，同時再加入香草精。

(4)接著在(3)料中加進溶化的奶油。

(5)事先將烤箱以200℃預熱3分鐘。

(6)把(4)料放進容器內，再排放於方盤上。

(7)將烤盤置入經預熱處理的烤箱內，定時開關設定烤15～16分鐘。

(8)烤好的杯子蛋糕自烤箱內取出，再塗上杏仁醬。

西班牙比薩

■材料（2人份）

⑷高筋麵粉 50g
低筋麵粉 50g
酵母粉 1/4小匙
薑 1/4小匙
砂糖.. 1/2小匙
沙拉油 1/2大匙
水 50cc
天然乳酪 100g
麵粉（拍麵用）

⑻絞肉... 100g
洋蔥（切細末） 1/2個
紅蘿蔔（切細末） 25g
青椒（切細末） 1個
油 .... 適量
⒞麵粉.. 2大匙
蕃茄醬 2.5大匙
鹽、胡椒 .... 少許
百里香 .... 少許

■作法

⑴將⑷料混合充分拌勻，放置待其略為醒麵。

⑵把⑻料炒過後，再加進⒞料調味。

⑶將⑴料展成直徑23cm大小，再利用叉子等開空氣孔。

⑷在比薩的背面拍上麵粉。

⑸把⑵料置於比薩餅上，同時再加上乳酪。

⑹將溫度調整開關調至吐司處，讓石板先行預熱（約5分鐘）。

⑺將比薩置於石板上，再關好烤箱的玻璃窗。

⑻將溫度調整關關轉至吐司處，定時開關設定烤15～20分鐘。

⚠注意	石板經預熱處理後會很燙，在放置比薩時請注意不要燙傷。

烤鮭魚

■材料（2人份）

鮭魚 2片

鹽... 少許

(A)豆腐（瀝乾水份攪碎）...............1/4個

香菇（細絲）.................................1朵

紅蘿蔔（細絲）............................ 少許

豆莢（細絲）............................... 少許

木耳（泡水切細絲）................... 少許

(B)藕粉... 1/2大匙

美乃滋...............................1又1/2大匙

糖 .... 少許

調理紙

■作法

(1)取下鮭魚的皮和骨頭，再抹上鹽。

(2)將(A)料和(B)料拌匀，鋪在(1)上。

(3)在將盤裡舖上烤盤紙，把鮭魚放在盤上再置入烤箱。

(4)將溫度調整關關轉至200℃，定時開關設定烤15～18分鐘。

※調理紙不可溢出方盤，請截成小塊使用，避免產生起火的危險。

清潔與保養

- 進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。
- 請使用廚房專用中性清潔劑。

⚠注意	請勿將本產品浸泡於水中清洗。

■烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑，清除污垢，然後再用乾淨的溼抹布擦拭。

■烤箱內部清理

- 烤箱內壁及支撐網上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除時，請用經稀釋的廚房用中性清潔劑，先洗滌過擦拭的布後再來擦烤箱，擦拭烤箱內的下側時，請先將集屑盤取出。

⚠注意	●請不要使用揮發油、稀料、去污粉。（表面會造成刮痕） ●使用清潔劑後請徹底擦拭乾淨，切勿留下清潔劑，以避免沾污食物。 ●擦拭時不要碰觸到加熱器。（避免造成加熱器的破損）

■烤盤清理

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭，清理乾淨後並將其歸位。

⚠注意	●烤盤未經清理，一再重覆使用，日久會造成焦黑、斑瑰的狀況， ●切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。

■石板的清理

- 清潔保養時請不要使用清潔劑。
- 附著在石板上的食物，請用小竹片或刀子等清除。
- 再用擰乾的濕布擦拭油污。
- 對於頑固的油污，可以先加熱一次，然後用棕刷或刷子等刷除，待冷卻後再用熱水充分沖洗，並放著待其自然乾燥。
- 在使用過程中，顏色可能慢慢改變，但是石板的特性或品質並未改變，請勿擔心。

⚠注意	請勿在石板還是很燙時淋上水，否則可能會被蒸氣等燙傷，也可能造成石板本身的破裂。

■玻璃窗的清理

- 用擰乾的布擦拭掉玻璃上的灰塵。
- 當污垢過多時，擦拭的布可用經稀釋後廚房用的中性清潔劑經稀釋後來洗滌。
- 用過清潔劑後，別忘了要充分清潔乾淨。

⚠注意	請勿使用去污粉或棕刷，否則會使玻璃窗出現刮痕，也會變得容易破裂。

■集屑盤的清理

- 當食物殘渣積聚於集屑盤時，請拉出集屑盤清理。
- 請用經稀釋的廚房清潔劑（中性）和海綿仔細清洗。
- 清理結束後，將集屑盤裝回原位置。

⚠注意	●集屑盤上殘留的食物殘渣會影響食物烹調的美味，請適時清理。 ●請勿使用海綿有菜瓜布的那面來清洗。（托盤表面會造成刮痕） ●請仔細清潔集屑盤，不要在沒清潔前繼續使用，這有可能造成桌面變焦黑，麵包的下面烤的顏色變淡。

簡易維修方法

須查明的事項及原因 發生問題的情況		◎插頭未插上	◎時間鈕未轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間的設定過長	◎烤盤有異物	◎支撐網有異物	◎集屑盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎同一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎石英管有異物	◎烘烤油脂食物未放在烤盤上
無法烘烤		●	●	●									
烘烤的時間太長					●						●		
烘烤中	烤焦				●				●	●		●	
	出現異味				●	●	●	●				●	●
	變色				●	●	●		●	●			
烤色不良									●	●	●		

產品規格

品　　名	EOT350 電烤箱
規　　格	110V　60Hz　1200W
淨　　重	3.6kg
內 容 積	9 l
尺　　寸	長370 x 寬313 x 高204 (mm)
安全裝置	恆溫器
附 屬 品	說明書、烤盤、盤夾、石板、隔熱手套
電源線長度	約1m以上
定時開關	30分鐘
溫度開關	95℃～205℃

緊急處理對策與接地方式

1. 萬一本產品發生異常時請關掉電源，再將電源線插頭拔掉。
2. 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
3. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱之售後服務。
4. 接地方式：使用本產品前，請先將綠色接地線上之圓型端子及華司鎖在本體接地（⏚）處，另一端務必與室內配線之接地裝置連接。
5. 當使用產品前請先將接地線接上後，再插上插頭；而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。

※本公司保有變更規格權利若有變更恕不另行通知。



Electrolux

伊萊克斯股份有限公司台灣分公司
台北市北投區大業路１６２號６Ｆ
Ｔel +886 2 28985266
http://www.electrolux.com.tw

在拆除包裝之後，請檢查設備是否狀況良好、配件是否齊全，並保留購買收據或證明。如有任何疑問，請聯絡本公司顧客服務專線或產品維修服務專線。在撥電話前請先確定機器的型號。

產品維修諮詢專線：0800-277-666
客戶服務諮詢專線：0800-888-259

進口商：燦坤實業股份有限公司一廠　地址：台南縣仁德鄉保安村開發二路4號　電話：06-2662216